



Gourmand
PASTRIES

Specifikacije proizvoda

Danskom pecivo sa javorom I orahom

Dansko dizano lisnato tijesto, pletenica sa 20% punjenja javorovog sirupa i 2% pekan oraha, dubokozamrznuto

Šifra: 159700000106

Kategorija: Pre-proved / Peći smrznuto

Primjenjuje se od: 2020-02-28

1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda (+/-): 100 g

Težina po kutiji: 4.800 kg

Sastojci:

pšenično brašno, voda, biljno ulje (palmino (100% RSPO certificirano održivo iz Odvojenog (SG) opskrbnog lanca), repičino), šećer, kvasac, **pekan orah** (2,0%), smeđe brašno, **pšenični gluten**, jodirana sol (sol, kalijev jodat), invertni šećerni sirup, koncentrirani maslac (**mlijeko**), kukuruzni škrob, kukuruzno brašno, sirutka u prahu (**mlijeko**), sol, glukozni sirup, javorov sirup (0,1%), **pšenična** škrob, fermentirano **pšenično** brašno, bojilo (E150c), antioksidant (E223, E300, E304i, E306), regulator kiselosti (E330), emulgator (E322, E471, E472e), zgušnjivač (E406), prirodna aroma javora, aroma, enzimi, stabilizator (E953)

Savjeti u vezi s alergijama

Za alergene, uključujući žitarice koje sadržavaju gluten, vidjeti sastojke otisnute **masnim** slovima.

Za cjeloviti pregled alergena, uključujući i potencijalnu unakrsnu kontaminaciju, vidjeti poglavlje 9.

Specifične karakteristike proizvoda

Imajte na umu, unatoč pažljivoj kontroli kvalitete, komadić ljske orahamože nenamjerno biti ostavljen.

Imajte na umu da se mala djeca mogu ugušiti sa orašastim plodovima.

2. RUKOVANJE PROIZVODOM I KONZERVACIJA

Uvijeti za transport I skladištenje: Pohrana na -18 °C

Jednom odmrznuti proizvod ne ponovno zamrzavati. Držite vrećicu dobro zatvorenu kako bi se izbjeglo kvarenje proizvoda.

Rok trajanja: Kraj 12. mjeseca nakon proizvodnje (pod pravilnim uvjetima skladištenja)

Datumska označavanje: MM/YYYY

3. UPUTSTVA ZA PEČENJE

HASZNÁLJON SÜTŐPAPÍRT



Peći smrznuto

Zamrzivač

Izvaditi iz
kutije

Peći

Gőzölje

Hűtse

17-20 min na 190°C

Ne

30 min

Napomena

Vrijeme pečenja I temperatura može oscilirati zavisno o vrsti pećnice. Osigurajte dobro zagrijanu pećnicu. Tijekom zagrijavanja pećnice, namjestite za 25°C više temperaturu nego što piše u uputstvima, zbog toga što pri otvaranju pećnice temperatura pada.

4. PARAMETAR PROIZVODA/NE PEČEN PROIZVOD

Parametar	Mjerna jedinica	Ciljana vrijednost*	Gornji limit 1 σ *	Donji limit 1 σ *
Dužina	mm	115	120	110
Širina	mm	70	75	65
Visina	mm	20	23	17

* $\pm 1 \times \sigma$: 65%; $\pm 2 \times \sigma$: 95%

5. PODACI O PAKIRANJU

Unutarnja vreća

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š (mm)	Neto Težina (kg)	Komada/kutija
Kutija	LPDE bezbojna	19	520 x 350	4,8	48

Karton

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š x V (mm)	Neto Težina (kg)	Vrećica/kutija
Kutija	Karton	429	396 x 296 x 150	4.800	1

Paleta

Tip	Materijal	Dimenzije (Pal. uključena D x Š x V) (mm)	Ukupna težina palete (paleta uključ.) (kg)	Kutija/red	Kutija/paleta
EURO/EPAL	Drveno	1200 x 800 x 1950	528	8	96

6. ŠIFRIRANJE I PRAĆENJE

Unutarnja vreća

Broj artikla	<input checked="" type="checkbox"/>
Rok trajanja	<input type="checkbox"/>
Nema informacija	<input type="checkbox"/>
Broj serije	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barkod	<input type="checkbox"/>
Ostali podaci	<input checked="" type="checkbox"/>

Opis ostalih podataka: Vrijeme, opis proizvoda

Kutna etiketa na kutiji

Broj artikla	<input checked="" type="checkbox"/>
Opis proizvoda	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
Rok trajanja	<input checked="" type="checkbox"/>
Nema informacija	<input type="checkbox"/>
Broj serije	<input checked="" type="checkbox"/>
Ostali podaci	<input type="checkbox"/>

8. SLIKE

Fotografije su samo indikativne, moguće je malo odstupanje od stvarnosti.



Slika 1: Ne pečen proizvod



Slika 2: Pečen proizvod

7. CERTIFICIRANJE

BRC

IFS

9. ALERGENI

Žitarice koje sadrže gluten te proizvodi od tih žitarica: pšenično (ukl. pirovo)

Rakovi i proizvodi od rakova

Jaja i proizvodi od jaja

Riba i riblji proizvodi

Kikiriki i proizvodi od kikirikija

Zrna soje i proizvodi od soje

Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu)

Orašasto voće te njihovi proizvodi: pekan orah

Celer i njegovi proizvodi

Gorušica i proizvodi od gorušice

Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama

Sumporni dioksid i sulfiti (>10ppm)

Lupina i proizvodi od lupine

Mekušci i proizvodi od mekušaca

Ovaj proizvod također može sadržavati tragove: Žitarice koje sadrže gluten te proizvodi od tih žitarica: raženo, ječamskog ; Jaja i proizvodi od jaja ; Zrna soje i proizvodi od soje ; Orašasto voće te njihovi proizvodi: bademi, lješnjaci

+ : prisutni - : izostaju

10. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

Energija (kJ/100g)	1,539
Energija (kcal/100g)	369
Masti (g/100g)	20,8
od kojih zasićene masne kiseline (g/100g)	8,8
Ugljikohidrati (g/100g)	38,8
od kojih šećeri (g/100g)	14,0
Bjelančevine (g/100g)	5,9
Sol (g/100g)	0,95

Hranjive vrijednosti izračunavaju se na temelju vrijednosti iz specifikacija sirovina.

12. MIKROBIOLOGIJA

Mikro-organizmi	MAX*
Escherichia coli (ucf/g)	100
Bacillus cereus (ucf/g)	1000
Staphylococcus aureus (ucf/g)	100
Salmonella sp. (ucf/g)	Nije ust Pristn/25G
Listeria sp. (ucf/g)	100

* Mikrobiološke smjernice koje je izradila FMFP Research Group, Sveučilište u Ghentu

13. KONTROLA KVALITETE

Statistical Process Control:	Da
Težina	
Dimenzije	
Temperatura:	Da
Postotak masti:	Da
Prebrojanih komada:	Da
Otkrivanje metala:	Da

14. ODOBRENJE

Ime i funkcija	Datum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	28/02/2020
Klijent	